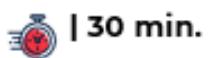


CERDO AL VINO Y AJO



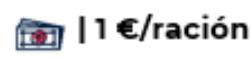
| Fácil



| 30 min.



| 4 raciones



| 1 €/ración

INGREDIENTES

- 500 g solomillo
- 2 dientes de ajo
- 500 ml vino blanco
- 2 hojas de laurel
- 2 c.c. pimentón dulce
- 1 c. s. aceite de oliva virgen extra
- Sal y pimienta



ALÉRGENOS

NO TIENE ALÉRGENOS DE DECLARACIÓN OBLIGATORIA

ELABORACIÓN

1. Cortar la carne en trozos del tamaño de un bocado grande.
2. Juntar todos los ingredientes en una marinada y mezclar bien. Cubrir la carne con esa mezcla.
3. Colocar en la nevera durante de 1 a 2 días.
4. En una sartén colocar un poco de aceite calentar el aceite y colocar la carne previamente escurrida. Dorarla de ambos lados.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Por ración	energía 239 Kcal	hidratos de carbono 0,3 g	azúcares 0,3 g	grasas 9,6 g	grasas saturadas 2,6 g	proteínas 36 g	fibra 0 g	sal 1,1 g
------------	------------------------	------------------------------	-------------------	-----------------	---------------------------	-------------------	--------------	--------------



SALUD+SOSTENIBILIDAD+CONOCIMIENTO

- Puedes aprovechar la marinada para elaborar un plato de carne guisada.
- Acompaña este plato con puré de castaña y calabaza (Receta próxima semana).

alimentación
consciente.